

Für den Teig:

- 350g Mehl
- 200g Zucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 300ml Milch (oder Pflanzendrink)
- 100ml Raps- / Sonnenblumenöl

Für die Dekoration:

- Schokoladenkuvertüre
- Smarties
- Erdbeeren

Schmetterlingskuchen

So geht`s:



1. Alle trockenen Zutaten vermischen.



2. Flüssige Zutaten hinzugeben und gut verrühren.



3. Den Teig in eine eingefettete Springform geben und bei 200°C Ober-/Unterhitze für 20-25 Minuten backen.



4. Den Kuchen abkühlen lassen und mit Schokoladenkuvertüre und Smarties verzieren.



5. Den Kuchen halbieren und mit den runden Seiten aneinanderlegen. Dazwischen mit den Erdbeeren den Körper und die Fühler des Schmetterlings legen.